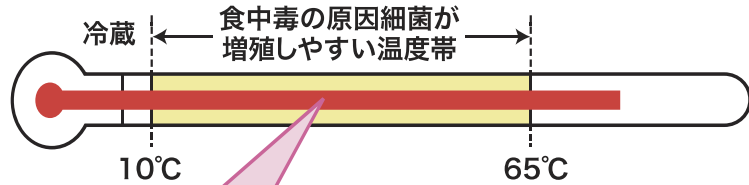


重要管理のポイント

(食品の調理方法に合わせて行うべき事項)

- 調理などを行う施設で取り扱う食品を次のグループに分けて、それぞれの重要管理ポイントのチェック方法を決めましょう。
- 調理手順が同じような食品は、まとめて記載してもかまいません。



10°C～65°Cの温度帯に調理中や調理後の食品が長時間とどまらないよう注意!

① 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供するもの)

例：刺身、冷や奴等

→低温(10°C以下)を保つ。

冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する。



②-1 加熱するもの(加熱後、ただちに提供)

例：ハンバーグ、焼き鳥等

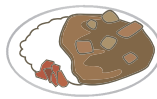
→中心部までしっかり火を通す。



②-2 加熱するもの(加熱後、高温保管する)

例：おでん、白飯(ライス)

→調理後も高温状態を維持する(65°C以上)

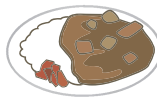


③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの

例：カレー、シチュー、スープ、たれ等

→加熱後、小分けをするなどして速やかに冷却する。

再加熱時には十分に加熱する。



③-2 加熱後冷却して提供するもの

例：ポテトサラダ、ゆで卵等

→加熱後、小分けをするなどして、速やかに冷却(10°C以下)する。



分類ごとに、お店の代表的なメニューを書き出しましょう

メニューをふり返り、取扱いや調理、保管の方法を計画しましょう

記入例

重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
① 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物	刺身 冷奴	<input checked="" type="checkbox"/> 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する(10°C以下) <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他()
②-1 加熱するもの (加熱後、ただちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物	ハンバーグ 焼き鳥	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
②-2 加熱するもの (加熱後、高温保管する)	蒸し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば	おでん	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() 高温保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫等の温度を確認する(____°C以上) <input checked="" type="checkbox"/> 目視(湯気等)で高温か判断する <input type="checkbox"/> その他()
③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース	カレー	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() 保冷の確認 <input checked="" type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する(10°C以下) <input type="checkbox"/> その他()
③-2 加熱後、冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華	ポテトサラダ ゆで卵	加熱の確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() 保冷の確認 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する(10°C以下) <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input checked="" type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他()

作成者サイン 橋本 太郎

作成日 2024年 4月 1日

衛生管理計画を作成・確認した人のサインと日付を記入しましょう

重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">①</div> 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物		<input type="checkbox"/> 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (____℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">②-1</div> 加熱するもの (加熱後、 ただちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">②-2</div> 加熱するもの (加熱後、 高温保管する)	蒸し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____) 高温 保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫等の温度を確認する (____℃以上) <input type="checkbox"/> 目視(湯気等)で高温か判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">③-1</div> 加熱後冷却し、 再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____) 保冷 の 確認 <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (____℃以下) <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">③-2</div> 加熱後、 冷却して 提供するもの	チャーシュー (焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____) 保冷 の 確認 <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (____℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他 (_____) <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 (_____)

作成者サイン	作成日 年 月 日
--------	--